



PER LA SICUREZZA DI TUTTI  
SUL VOSTRO SMARTPHONE

# IL NOSTRO MENÙ

EXECUTIVE CHEF GIANNI TANCREDI  
CHEF DE CUISINE PAOLO BODINI  
CHEF OSCAR DE PAOLI

# PRIMA DI INIZIARE

## COCKTAIL LIST

### **POLI TONI**

Poli Vaca Mora, due gocce di orange bitter, acqua brillante a parte.

**€ 11.00**

### **G&T BY THE LAKE**

Rivo foraged gin e acqua brillante a parte.

**€ 13.00**

### **MITO FROM THE BARRELL**

Classico Milano Torino invecchiato qualche settimana in botte di ciliegio.

**€ 10.00**

### **SMOKED MULE**

Twist del famoso Moscow Mule con mezcal Amores, nettare d'agave puro, succo di lime e top di ginger beer.

**€ 12.00**

### **SPRITZ**

Il più tradizionale degli aperitivi italiani: Aperol, Valdobbiadene Prosecco e seltz.

**€ 8.00**

# M A N G E R E I

## ANTIPASTI

Insalatona fiorita con finocchi crudi, pomodorini, olivelle, semi di zucca, dressing all'aceto di riso, miele, sale speziato e senape di Digione.

**Salad with fennel, little tomatoes, olives, pumpkin seeds, rice vinegar dressing, honey, spiced salt and Dijon mustard.**

*(allergeni: 8, 10, vegetariano, \*gluten free)*

**€ 14.00**

Crostone di pane al grano duro con burrata pugliese biologica, crema di melanzane viola arrostate, basilico e pomodorini canditi.

**Bread with biological burrata cheese from Puglia, roasted purple aubergines cream, basil and confit tomatoes.**

*(allergeni: 1, 7, vegetariano)*

**€ 15.00**

Panissa allo zenzero con avocado al lime, pomodorini gialli e rossi al coriandolo e primosale.

**Ginger panissa with avocado flavoured with lime, yellow and red cherry tomatoes with coriander and primosale cheese.**

*(allergeni: 7, vegetariano, \*gluten free)*

**€ 14.00**

Carpaccio di manzo marinato con mango al peperoncino e ricottina di bufala.

**Beef marinated carpaccio with mango flavoured with chilli and buffalo ricotta cheese.**

*(allergeni: 7, \*gluten free)*

**€ 16.00**

Crème brûlée alla Robiola di Roccaverano con prugne e mirtilli al timo limonato.

**Crème brûlée with Roccaverano Robiola cheese with plums and blueberries with lemon thyme.**

*(allergeni: 3, 7, 8, \*gluten free)*

**€ 16.00**

\* rischio di contaminazione // contamination risk

\*\* prodotto surgelato all'origine // freezed

\*\*\* fatti in casa e abbattuti al momento // homemade and freezed

coperto a persona // cover charge € 3.00

## PRIMI

Straccetti al germe di grano con zucchine in fiore, prosciutto di Parma, pomodorini al basilico e mozzarella di bufala.

**Straccetti pasta with zucchini, Parma ham, cherry tomatoes with basil and buffalo mozzarella.**

*(allergeni: 1, 7)*

**€ 16.00**

\*\*\* Gnocchetti di patate alla rucola con olivelle, pomodorini, zeste di arancia e stracciatella vaccina.

**Potato gnocchi with rocket salad, olives, cherry tomatoes, orange zesters and stracciatella cheese.**

*(allergeni: 1, 3, 7, vegetariano)*

**€ 16.00**

Gazpacho di pomodori verdi con cetriolo e datterini canditi.

**Gazpacho of green tomatoes with cucumber and candied datterini.**

*(allergeni: 1, vegano)*

**€ 10.00**

Chitarrina di pasta fresca alla carbonara "sbagliata" di Chorizo di Belota e formaggio Mahón di Minorca.

**"Wrong" Carbonara with Chorizo from Belota and Mahón of Menorca cheese.**

*(allergeni: 1, 3, 7)*

**€ 18.00**

\* rischio di contaminazione // contamination risk

\*\* prodotto surgelato all'origine // frozen

\*\*\* fatti in casa e abbattuti al momento // homemade and frozen

coperto a persona // cover charge € 3.00

## SECONDI

500gr. di costata Black Angus irlandese con patate al cartoccio, burro aromatico, verdure grigliate e panna acida della Normandia.

**500gr. of Irish Black Angus entrecôte with potatoes, flavoured butter, grill vegetables and Normandia's creme fraiche.**

*(allergeni: 7, \*gluten free)*

**€ 29.00**

Alette di pollo marinate alla senape di Digione, erbe di Provenza e miele di Acacia con patate al cartoccio e salsa Bagnet ross.

**Chicken wings marinated in Dijon mustard, aromatic herbs and honey with roasted potatoes and Bagnet ross sauce.**

*(allergeni: 7, 10, \*gluten free)*

**€ 15.00**

Costine di suino marinate con salsa BBQ ed erbe aromatiche, cotte a bassa temperatura accompagnate con patate arrostate, patate dolci e salsa BBQ.

**Rack of pork ribs with BBQ sauce, aromatic herbs, roasted potatoes, sweet potatoes and BBQ sauce.**

*(allergeni: 7, 8, 9, 10, 12, \*gluten free)*

**€ 18.00**

Scamone d'agnello Nature's meadow bio marinato al timo con patate arrosto, patate dolci e salsa chimicurry alla menta.

**Lamb scamone meat Nature's meadow bio, marinated by thyme with roasted potatoes, sweet potatoes and mint chimicurry sauce.**

*(allergeni: 7, \*gluten free)*

**€ 20.00**

Tortino di zucchine con patate al pomodoro secco, olive e timo su emulsione di pomodoro crudo al basilico.

**Zucchini and potatoes flan with dry tomatoes, black olives and thyme on tomatoes and basil emulsion.**

*(allergeni: vegano, \*gluten free)*

**€ 14.00**

Doppio spiedo di quaglie al rosmarino con insalata riccia, pesche al balsamico e crema tartufata.

**Double skewer of quail with rosemary, curly salad, peaches with balsamic vinegar and truffle cream.**

*(allergeni: 8)*

**€ 16.00**

\* rischio di contaminazione // contamination risk

\*\* prodotto surgelato all'origine // frozen

\*\*\* fatti in casa e abbattuti al momento // homemade and frozen

coperto a persona // cover charge € 3.00



## DETOX

### BREEZE THÈ VERDE

Thè verde con menta nana e lemon grass.

**Green tea with mint and lemon.**

€ 6.00

### CALYPSO THÈ BIANCO

Thè bianco e verde con fiori di camelia, petali di peonia e lemon grass.

**White and green tea with camellia flowers, peony petals and lemon grass.**

€ 6.00

### EARL GREY IMPERIAL THÈ NERO

Thè nero darjeeling con bergamotto.

**Darjeeling black tea with bergamot.**

€ 6.00

### TISANA WILD BERRY

Tisana digestiva con ibisco, mela, rosa canina, sambuco, foglie di mora, fragola, ribes rosso e fiori di calendula.

**Digestive herbal tea with hibiscus, apple, rosehip, elderberry, blackberry leaves, strawberry, red currant and marigold flowers.**

€ 6.00

## DOLCI

Tiramisù classico al mascarpone e caffè.

**Home made classic tiramisù.**

*(allergeni: 1, 3, 7)*

**€ 7.00**

La miascia aromatizzata agli agrumi e cannella con salsa vaniglia.

**Miascia, traditional cake made with walnuts, raisin, apples and pears.**

*(allergeni: 1, 3, 7, 8)*

**€ 7.00**

Crostata al limone e mandorle con salsa di fragole e panna montata.

**Lemon and almond tart with strawberry sauce and whipped cream.**

*(allergeni: 1, 3, 7, 8)*

**€ 7.00**

Bavarese allo yogurt e vaniglia del Madagascar con coulis di lamponi e cereali ai frutti rossi.

**Bavarese with yogurt and vanilla from Madagascar with raspberry coulis and red fruit cereals.**

*(allergeni: 1, 3, 7, 8)*

**€ 7.00**



\* rischio di contaminazione // contamination risk

\*\* prodotto surgelato all'origine // freezed

\*\*\* fatti in casa e abbattuti al momento // homemade and freezed

coperto a persona // cover charge € 3.00

# SORSEGGIO

*I nostri Grandi vini  
al Bicchiere*

CON SISTEMA CORAVIN

		
<b>Barbaresco Basarin Riserva 2013, DOCG</b> Adriano Marco e Vittorio, Piemonte <i>Nebbiolo</i>	€ 18,00	€ 60,00
<b>Cervaro della Sala 2017, IGT</b> Castello della Sala, Marchesi Antinori, Umbria <i>Chardonnay, Grechetto</i>	€ 25,00	€ 90,00
<b>Amarone Vigneto Monte Sant'Urbano 2016, DOCG</b> Speri, Veneto <i>Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Molinara</i>	€ 25,00	€ 90,00
<b>Amarone Vigneto Monte Sant'Urbano 2006, DOCG</b> Speri, Veneto <i>Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Molinara</i>	€ 45,00	€ 180,00
<b>Turriga Isola dei Nuraghi 2015, IGT</b> Argiolas, Sardegna <i>Cannonau, Carignano, Bovale Sardo e Malvasia nera</i>	€ 30,00	€ 120,00
<b>Brunello di Montalcino Vigna di Pianrosso 2015, DOCG</b> Riserva Santa Caterina d'Oro Ciacci Piccolomini d'Aragona, Toscana <i>Sangiovese Grosso</i>	€ 40,00	€ 160,00
<b>Amarone Vigneto Monte Sant'Urbano 2004, DOCG</b> Speri, Veneto <i>Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Molinara</i>	€ 50,00	€ 200,00
<b>Sassicaia Bolgheri 2018, DOC</b> Tenuta San Guido, Castagneto Carducci, Toscana <i>Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc</i>	€ 60,00	€ 250,00
<b>Sassicaia Bolgheri 2017, DOC</b> Tenuta San Guido, Castagneto Carducci, Toscana <i>Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc</i>	€ 70,00	€ 280,00
<b>Sassicaia Bolgheri 2016, DOC</b> Tenuta San Guido, Castagneto Carducci, Toscana <i>Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc</i>		€ 400,00
<b>Sassicaia Bolgheri 2015, DOC</b> Tenuta San Guido, Castagneto Carducci, Toscana <i>Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc</i>		€ 450,00
<b>Sassicaia Bolgheri 2013, DOC</b> Tenuta San Guido, Castagneto Carducci, Toscana <i>Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc</i>		€ 380,00



# Vino Rosso

## NEBBIOLO, CHIAVENNASCA

Rosso di Valtellina 2018, DOC Boffalora, Lombardia	€ 24,00
Nebbiolo Langhe 2018, DOC Adriano, Piemonte	€ 26,00
Inferno Valtellina Superiore 2017, DOCG Rainoldi, Lombardia	€ 29,00
Nebbiolo Langhe 2017, DOC Fratelli Ferrero, selezionato da Incanto, Piemonte	€ 32,00
Sassella Valtellina Superiore 2017, DOCG Rainoldi, Lombardia	€ 33,00
Valtellina Superiore 2014, DOCG Marco Triacca, Lombardia	€ 7,00 € 34,00
Nebbiolo Roero 2016, DOCG Matteo Correggia, Piemonte	€ 40,00
Sforzato di Valtellina 2013, DOCG Marco Triacca, Lombardia	€ 49,00
Barolo 2013, DOCG Fratelli Ferrero, selezionato da Incanto, Piemonte	€ 50,00
Sforzato di Valtellina "Runco de Onego" 2016, DOCG Boffalora, Lombardia	€ 52,00
Barolo 2016, DOCG Prunotto, Piemonte	€ 62,00
Nebbiolo Ròche D'Ampsey Roero Riserva 2015, DOCG Matteo Correggia, Piemonte	€ 62,00

## CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC

Merlot 2018, DOC Elena Walch, Alto Adige	€ 25,00
4note Rosso 2019, IGT Cantine Beladea, Venezia Giulia	€ 26,00
Aliotto 2017, Toscana IGT Tenute Lunelli, Toscana	€ 7,00 € 28,00
Vertigo 2019, IGT Livio Felluga, Friuli Venezia Giulia	€ 29,00
Merlot 2014, IGT Prime Altire, Lombardia	€ 30,00
Cabernet Sauvignon Golan 2015 Yarden Gamla, Altire del Golan, Israele	€ 31,00
Colli del Limbara 2017, IGT Atlantis, Sardegna	€ 33,00
Il Bruciato Bolgheri 2019, DOC Tenuta Guado al tasso, Antinori, Toscana	€ 39,00
Magari Bolgheri 2017, DOC Ca' Marcanda, Gaja, Toscana	€ 55,00

## BARBERA

Ottobucce 2019, DOC Dezzani, Piemonte	€ 6,00 € 21,00
Barbera d'Asti Superiore 2016, DOCG Bersano, Piemonte	€ 23,00
Barbera d'Alba "Tre Vigne" 2018, DOC Vietti, Piemonte	€ 24,00

## CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA

Valpolicella Classico 2019, DOC Masi, Veneto	€ 7,00 € 26,00
Valpolicella Classico 2018, DOC Azienda Agricola Falezze, selezionato da Incanto, Veneto	€ 31,00
Ripasso di Valpolicella 2018, DOC Speri, Veneto	€ 31,00
Ripasso di Valpolicella 2016, DOC Pietro Clementi, Veneto	€ 32,00
Amarone della Valpolicella 2013, DOCG Azienda Agricola Falezze, selezionato da Incanto, Veneto	€ 68,00
Amarone della Valpolicella 2011, DOCG Pietro Clementi, Veneto	€ 72,00

## SANGIOVESE GROSSO, SANGIOVESE PICCOLO, PRUGNOLO GENTILE

Sangiovese "Saggio" 2017, IGP Ciù Ciù, Marche	Bio vegan € 23,00
Chianti Classico 2017, DOCG Piccolo Borgo, Toscana	€ 24,00
Chianti "Primo Colle" 2017, DOCG Villa Cerna, Toscana	€ 28,00
Morellino di Scansano 2019, DOCG Val delle Rose, Toscana	€ 29,00
Ripasso di Sangiovese "Governo" 2019, IGT San Leonino, Toscana	€ 8,00 € 31,00
Rosso di Montalcino Cru Rossofonte 2018, DOC Ciacci Piccolomini d'Aragona, Toscana	€ 36,00
Chianti Classico Riserva "Monsense" 2017, DOCG San Leonino, Toscana	€ 37,00
Chianti Classico Riserva 2016, DOCG Villa Cerna, Toscana	€ 42,00
Rosso di Montalcino 2016, DOC Le Potazzine, Toscana	€ 45,00
Nobile di Montepulciano "Vigna Santa Caterina" 2018, DOCG Tremosine, Toscana	€ 46,00
Brunello di Montalcino 2015, DOCG La Ragnaie, Toscana	€ 62,00
Brunello di Montalcino 2014, DOC Le Potazzine, Toscana	€ 81,00

## PINOT NERO

Pinot nero 2019, IGT Francesco Rotolo, Friuli	€ 7,00 € 24,00
Pinot nero "Monsieur" 2017, IGP Prime Altire Winery, Lombradina	€ 28,00
Bourgogne Rouge 2016, ABC Louis Jadot, Bourgogne, Francia	€ 31,00
Bourgogne pinot noir 2019, ABC Chanson Bourgogne, Francia	€ 35,00
Bourgogne Rouge 2016, ABC Domaine, Françoise Feuillet, Bourgogne, Francia	€ 39,00
Bourgognen Merceury Clos de la Marche, 2017 Domaine Louis Max, Bourgogne, Francia	€ 46,00
Pinot nero "Schweizer" 2016, DOC Franz Haas, Alto Adige	€ 49,00
Bourgognen Pommard 2019 Domaine Georges Glantenay, Bourgogne, Francia	€ 61,00

## CANNONAU, BOVALE, CARIGNANO

Senes Cannonau di Sardegna Riserva 2016, DOC Argiolas, Sardegna	€ 39,00
Korem 2016, IGT Argiolas, Sardegna	€ 46,00

## MONTEPULCIANO

Montepulciano d'Abruzzo 2019, DOC Villamedoro, Abruzzo	€ 7,00 € 23,00
Passo del Lupo, Rosso Conero 2018, DOC Fazi Battaglia, Marche	€ 25,00
Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2015, DOP Villa Barcalori, Abruzzo	Bio vegan € 31,00

## ALTRI VITIGNI

Ribolla Nera 2017, IGT Cantine Beladea, Venezia Giulia	Schioppettino € 23,00
Dolcetto d'Alba "Tre Vigne" 2020, DOC Vietti, Piemonte	Dolcetto € 24,00
Aglianico Riserva 2015, DOC Di Majo Norante, Molise	Aglianico € 25,00
Schiava 2019, DOC Elena Walch, Alto Adige	Schiava € 26,00
Passo delle Mule 2018, IGT Duca di Salaparuta, Sicilia	Nero d'Avola € 28,00
Làvico Etna 2017, IGT Duca di Salaparuta, Sicilia	Nerello Mascalese € 34,00
Zinfandel 2017 Francis Coppola, Napa Valley, America	Sirah, Primitivo € 41,00

# Vino Bianco

## PINOT BIANCO, PINOT GRIGIO

Pinot Grigio Ramato, DOC Conte Brandolini d'Adda, Venezia Giulia	€ 21,00
Pinot Bianco, DOC Elena Walch, Alto Adige	€ 23,00
Pinot Grigio, Vigneti delle Dolomiti, IGT Maso Cantanghel, Trentino	€ 25,00
Pinot Grigio "Sot Lis Rivis", DOC Ronco del Gelso, Friuli	€ 26,00
Pinot Bianco Weinberg Dolomiten, IGT Weingut Abraham, Alto Adige	€ 39,00

## CHARDONNAY

Chardonnay Colli Orientali Ca'Tullio, Friuli	€ 7,00	€ 23,00
Chardonnay "Siet Vignis", DOC Ronco del Gelso, Friuli		€ 25,00
Sharjs, IGT Livio Felluga, Friuli Venezia Giulia		€ 29,00
Chardonnay "Furioso", DOC Thomas Pichler, Südtirol		€ 36,00
Chardonnay, DOC Planeta, Sicilia		€ 36,00
Chablis Saint Martin La Roche, Chablis, Francia		€ 41,00

## SAUVIGNON

Sauvignon Blanc, DOC Maso Cantanghel, Trentino	€ 29,00
Sauvignon Collio, DOC Mario Schiopetto, Friuli Venezia Giulia	€ 34,00
Sauvignon, DOC Bastianich, Friuli Venezia Giulia	€ 37,00

## GEWURZTRAMINER

Gewurztraminer, DOC Elena Walch, Alto Adige	€ 31,00	
Gewurztraminer, DOC Franz Haas, Alto Adige	€ 34,00	
Gewurztraminer, AAC Gruss, Alsazia	€ 8,00	€ 39,00

## RIBOLLA GIALLA

Ribolla Gialla, IGT Conte Brandolini d'Adda, Venezia Giulia	€ 7,00	€ 23,00
Ribolla Gialla "Ius", IGT Puiatti, Friuli Venezia Giulia		€ 31,00

## GRILLO, INSOLIA

Kados Grillo, IGT Duca di Salaparuta, Sicilia	€ 26,00
Bianca di Valguarnera 2013, IGT Duca di Salaparuta, Sicilia	€ 51,00

## VERMENTINO

Vermentino di Sardegna "Tyrso", DOC Azienda vinicola Contini, Sardegna	€ 7,00	€ 23,00
Vermentino di Gallura "Crizia", DOCG Atlantis, Sardegna, DOCG		€ 28,00
Is Isola dei Nuraghi, DOC Argiolas, Sardegna		€ 39,00

## ALTRI VITIGNI

Lugana Catulliano Biologico, DOC Pratello, Lombardia <i>Lugana</i>		€ 21,00
Calanica Rosato, IGT Duca di Salaparuta, Sicilia <i>Grillo, Insolia e Syrah</i>		€ 21,00
Arneis Langhe, DOC Baracco de Baracho, Piemonte <i>Arneis</i>	€ 6,00	€ 22,00
Passerina, IGT Villamedoro, Abruzzo <i>Passerina</i>		€ 22,00
Friulano "Toc Bas", DOC Ronco del Gelso, Friuli <i>Friulano</i>		€ 24,00
Pecorino Falerio, 2020 Tenute San Sisto, Marche <i>Pecorino</i>		€ 26,00
Fiano di Avellino "San Marco", DOCG Società Agricola Sertura selezionato da Incanto, Campania <i>Fiano</i>		€ 27,00
Rosato di Toscana "Aqua di Venus", IGT Ruffino, Toscana <i>Sangiovese, Pinot grigio, Sirah</i>	€ 7,00	€ 29,00
Greco di Tufo "Ballimai" Società Agricola Sertura selezionato da Incanto, Campania <i>Greco di Tufo</i>		€ 28,00
Schiava Rosè, IGT Thomas Pichler, Südtirol <i>Schiava</i>		€ 28,00
Verdicchio dei Catelli di Jesi DOC Federico Castellucci selezionato da Incanto, Marche <i>Verdicchio</i>		€ 28,00
Timorasso Derthona 2018, DOC Vietti, Colli Tortonesi, Piemonte <i>Timorasso</i>		€ 32,00
Via del Campo 2017, Irpinia DOC Quintodecimo, Campania <i>Falanghina</i>		€ 62,00

# Belle

## VALDOBBIADENE, VENETO

Prosecco Rosè, DOC Terredirai, Veneto	€ 6,00	€ 21,00
Prosecco Extra Dry 2019, DOCG Terredirai, Valdobbiadene Superiore	€ 7,00	€ 23,00

## FRANCIACORTA, LOMBARDIA

Ferghettina Brut Adro, Lombardia		€ 35,00
Cavalleri Blanc de Blanc Erbusco, Lombardia		€ 50,00
Lantieri Satèn Capriolo, Lombardia		€ 52,00
Bellavista Grand Cuvée Brut Erbusco, Lombardia	€ 10,00	€ 52,00
Enrico Gatti Pas Dosè nature Erbusco, Lombardia		€ 55,00
Cà del Bosco Brut cuvée prestige Erbusco, Lombardia	€ 10,00	€ 57,00
Stefano Camilucci Extra Brut 2015 Paderno, Lombardia		€ 58,00
Stefano Camilucci Brut Rosè Paderno, Lombardia		€ 60,00
Bellavista Pas Opère Erbusco, Lombardia		€ 72,00
Cà del Bosco Brut 'Annamaria Clementi' 2010 Erbusco, Lombardia		€ 110,00

## TRENTO DOC, TRENTO ALTO ADIGE

Ferrari Brut Perlè 2016, DOC Trento Cantine Ferrari, Trentino	€ 10,00	€ 49,00
Ferrari Brut Perlè rosè 2014, DOC Trento Cantine Ferrari, Trentino		€ 64,00
Ferrari Brut Perlè bianco 2009, DOC Trento Cantine Ferrari, Trentino		€ 71,00
Ferrari Brut Perlè nero 2009, DOC Trento Cantine Ferrari, Trentino		€ 74,00
Ferrari Riserva Lunelli 2012, DOC Trento Cantine Ferrari, Trentino		€ 85,00
Giulio Ferrari Brut Riserva 2008, DOC Trento Cantine Ferrari, Trentino	€ 230,00	
Giulio Ferrari Rosè Brut Riserva 2007, DOC Trento Cantine Ferrari, Trentino	€ 310,00	

## CHAMPAGNE, FRANCIA

Bernard & Sébastien Bijotat Brut Terroir Nature Romeny Sur Marne, Champagne, Francia		€ 60,00
Christophe Michel Brut Verzy, Champagne, Francia	€ 14,00	€ 62,00
Bernard & Sébastien Bijotat Blanc de Noirs Romeny Sur Marne, Champagne, Francia		€ 68,00
Fluteau Extra Brut Gyé Sur Seine, Champagne, Francia		€ 68,00
Fluteau Rosè Gyé Sur Seine, Champagne, Francia		€ 70,00
Christophe Michel Blanc de Noir Verzy, Champagne, Francia		€ 78,00
Billecart Salmon Brut Reserve, AOC Mareuil Sur Ay, Champagne, Francia		€ 80,00
Ruinart Brut, AOC Reims, Champagne, Francia		€ 95,00
Bollinger Special Cuvée, AOC Ay, Champagne, Francia		€ 98,00
Jacquesson Cuvée n°743, AOC Dizy, Champagne, Francia		€ 120,00
Ruinart Blanc de Blancs, AOC Reims, Champagne, Francia		€ 132,00
Ruinart Rosè, AOC Reims, Champagne, Francia		€ 140,00
Bollinger la Grande Année 2012, AOC Ay, Champagne, Francia		€ 180,00
Bollinger la Grande Année Rosè 2007, AOC Ay, Champagne, Francia		€ 200,00
Dom Perignon Cuvée Vintage 2010, AOC Epernay, Champagne, Francia		€ 220,00

## Vino Fortificato

Don PX, Pedro Ximenez 2012 Bodegas Toro Albal, Spagna	€ 8,00	€ 50,00
Don Zoilo, Pedro Ximenez 12y Williams & Humbert, Spagna	€ 6,00	€ 30,00
Ben Ryé, Passito di Pantelleria 2015, DOC Donnafugata, Sicilia	€ 10,00	€ 60,00

# SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
  - b) maltodestrine a base di grano (1);
  - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

# FOOD INGREDIENTS THAT MUST BE DECLARED AS ALLERGENS IN THE EU

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof, except:
  - a) wheat based glucose syrups including dextrose
  - b) wheat based maltodextrins
  - c) glucose syrups based on barley
  - d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof, except:
  - a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations
  - b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and products thereof, except:
  - a) fully refined soybean oil and fat
  - b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources
  - c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources
  - d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources
7. Milk and products thereof (including lactose), except:
  - a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
  - b) lactitol
8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers
13. Lupin and products thereof
14. Molluscs and products thereof